

<<软饮料加工技术>>

图书基本信息

书名：<<软饮料加工技术>>

13位ISBN编号：9787501958092

10位ISBN编号：7501958092

出版时间：2007-3

出版时间：中国轻工业

作者：张瑞菊

页数：206

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<软饮料加工技术>>

### 内容概要

软饮料是指不含乙醇的饮料，是一种独具特色的食品。

由于软饮料产品具有消暑解渴、营养保健、饮用方便、容易携带等特点，近年来其生产和消费速度迅速增长，在我国已形成了有一定规模的工业体系。

随着行业的发展，软饮料行业对高技能人才的需求越来越多，对其也提出了更高的要求。

本教材是根据市场的需要和高职教育的特点，本着“理论够用为度、强化技能训练”的原则编写而成的。

本书在编写过程中，广泛收集了国内外软饮料加工技术方面的资料，结合编者多年的饮料教学与生产实践，对饮料生产所用的原料、各种软饮料的加工原理和生产技术作了翔实的介绍，侧重实践，强化操作技能训练，力求内容系统且有实用价值。

## &lt;&lt;软饮料加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论 一、饮料和软饮料的定义 二、软饮料的分类 三、软饮料的现状与发展前景第一章 软饮料加工用原料 第一节 饮料用水 一、水的来源及特点 二、水对软饮料质量的影响 三、饮料用水的水质要求 四、水处理 五、水的消毒 第二节 果蔬化学成分及性质 一、碳水化合物 二、有机酸 三、维生素 四、矿物质 五、芳香物质 六、含氮化合物 七、色素 八、单宁物质 九、酶 第三节 甜味剂 一、糖类 二、多元醇类 三、甜味氨基酸、甜肽类 四、甜苷类 第四节 酸味剂 一、酸味剂在饮料中的作用 二、常用酸味剂的种类、特性 第五节 香料和香精 一、香料 二、香精 三、常用香料、香精的种类 第六节 色素 一、天然色素 二、合成色素 第七节 防腐剂和抗氧化剂 一、防腐剂 二、抗氧化剂 第八节 乳化剂及乳化稳定剂 一、乳化剂 二、乳化稳定剂 第九节 二氧化碳 一、二氧化碳的物理特性与质量要求 二、二氧化碳的来源 第十节 包装容器和材料 一、包装容器的分类 二、包装材料的性能特点 实训 水的预处理第二章 碳酸饮料加工技术 第一节 碳酸饮料加工的方法 一、碳酸饮料的分类及工艺流程 二、汽水主剂 第二节 调和糖浆的配制 一、原糖浆的制备 二、其他料液的制备 三、调和糖浆的配制 四、糖、酸、香精参考用量 第三节 碳酸化 一、二氧化碳在饮料中的作用 二、二氧化碳在水中的溶解度 三、碳酸化原理与影响因素 四、碳酸化方式和设备 第四节 灌装生产线及操作要点 一、容器的洗涤与检验 二、灌装 三、压盖 四、成品检验及质量标准 第五节 原位清洗 一、原位清洗概述 二、CIP装置 三、CIP使用的清洗剂 四、清洗效果与温度、时间的关系 五、CIP程序 第六节 碳酸饮料常见的质量问题及防止措施 一、混浊、沉淀 二、杂质 三、二氧化碳含量不足 四、非糖结晶 五、变味 六、辣味 实训 碳酸饮料的加工第三章 果蔬汁饮料加工技术 第一节 果蔬汁饮料加工基本过程 一、原料选择 二、挑选与清洗 三、原料取汁前预处理 四、榨汁和浸提 五、粗滤(筛滤) 六、澄清果蔬汁的澄清和精滤 七、混浊果蔬汁的均质和脱气 八、浓缩果蔬汁的浓缩与脱水 九、果蔬汁的调整与混合 十、杀菌与包装 第二节 果蔬汁饮料的加工技术 一、柑橘汁饮料加工技术 二、苹果汁饮料加工技术 三、蔬菜汁饮料加工技术 第三节 果粒果汁饮料加工技术 一、果粒果汁饮料及其类型 二、果粒果汁饮料的原料 三、加工工艺流程 四、果粒果汁饮料加工技术 第四节 果蔬汁饮料常见的质量问题及防止措施 一、微生物对果蔬汁饮料质量的影响 二、果蔬汁饮料在加工和贮藏期间的质量变化 三、柑橘果汁的苦味及脱苦 实训一 柑橘汁饮料的加工 实训二 苹果汁(清汁)饮料的加工 实训三 粒粒黄桃汁饮料的加工第四章 植物蛋白质饮料加工技术 第一节 概述 一、植物蛋白饮料定义 二、植物蛋白饮料的分类 三、植物蛋白饮料的发展趋势 第二节 豆乳饮料加工技术 一、大豆的成分和豆乳的营养 二、豆乳加工的基本过程 三、发酵酸豆乳饮料加工技术 四、豆乳加工生产常见质量问题及防止措施 第三节 其他乳饮料加工技术 一、花生乳饮料的加工技术 二、杏仁露的加工技术 三、椰子汁的加工技术 四、核桃乳的加工技术 实训一、豆乳发酵饮料的加工 实训二、全脂核桃乳饮料的加工第五章 瓶装饮用水加工技术 第一节 矿泉水饮料 一、概述 二、天然矿泉水加工技术 三、人工矿泉水加工技术 第二节 纯净水加工技术 一、纯净水的定义及生产技术指标 二、纯净水加工工艺过程 三、脱盐的常用方法 实训 纯净水的加工第六章 其他饮料加工技术 第一节 茶饮料 一、茶饮料概述 二、茶叶原料及中草药选用 三、茶饮料加工技术 第二节 固体饮料 一、固体饮料的定义、分类 二、果汁型固体饮料加工技术 三、蛋乳型固体饮料加工技术 四、其他类型固体饮料加工技术 第三节 功能性饮料 一、功能性饮料定义、分类 二、功能性饮料的加工技术 实训一 罐装绿茶水的制作 实训二 螺旋藻饮料的制作参考文献

<<软饮料加工技术>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>